



## Casa Belfi

### Naturalmentefrizzante Bianco



Lasciare che la natura segua il suo corso, rispettarne i tempi, intervenire con consapevolezza sia in vigna che in cantina sui processi di produzione e vinificazione. Questa la filosofia di Maurizio Donadi, l'enologo che insieme ad Albino Armani ha dato vita al progetto "Casa Belfi" ispirandosi ai principi della biodinamica. Il Naturalmentefrizzante Bianco è un vino di color giallo paglierino, accompagnato da una bollicina sottile e persistente. Il ventaglio olfattivo è variegato e si espande in sentori floreali e fruttati, note di agrumi, lievito e crosta di pane. In bocca è vivace, perfettamente equilibrato da una buona acidità. Il lievito presente sul fondo della bottiglia conferisce al vino morbidezza, struttura e longevità.

**Vitigni:** varietà bianche.

**Zona di produzione:** Marca Trevigiana.

**Composizione del suolo:** terreno di medio impasto, con sottofondo ciottoloso, ben drenante. Apporto di sostanze organiche tramite letame e sovescio.

**Sistema di allevamento:** guyot e sylvoz.

**Vinificazione:** l'uva viene pressata immediatamente in modo soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione a freddo. La fermentazione avviene in acciaio con lieviti indigeni senza solfiti aggiunti. Il vino viene agitato ad intervalli regolari per mantenere i lieviti in sospensione (battonage). Come da lunga tradizione, con l'avvento della primavera completa la fermentazione alcolica in bottiglia trasformando gli zuccheri residui in alcol e anidride carbonica per ottenere la naturale frizzantatura. Dopo aver trascorso alcuni mesi in bottiglia, il Naturalmentefrizzante Bianco è pronto per essere bevuto, ma è un vino che si apprezza anche a distanza di qualche anno. La sua naturalità è confermata dal residuo zero di prodotti chimici. Tutte le lavorazioni in vigna e in cantina seguono le indicazioni del calendario biodinamico di Maria Thun.

**Abbinamenti consigliati:** la caratteristica più intrigante del Naturalmentefrizzante Bianco è la versatilità nel modo in cui può essere servito. Se bevuto limpido (versandolo delicatamente per lasciare i lieviti sul fondo), è un giovane e grintoso aperitivo, godibile per la carica di freschezza legata alle note agrumate. C'è chi preferisce gustarlo in versione "integrale", cioè torbido, agitando leggermente la bottiglia. Più ricco in struttura e complessità per la presenza dei lieviti, è ottimo in abbinamento a frittiture di pesce e crostacei, ma anche in un cesto da picnic per un'allegria merenda all'aria aperta con salumi, formaggi e frittate di verdure. Eccellente con gli asparagi bianchi.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.

**Bicchieri consigliati:**



#### PREMI

Guida Bio

Guida Bio 2025

5 foglie

Guida Bio

Guida Bio 2024

5 foglie



24° Sparkling Wine Festival 2022

90 Punti



Per maggiori informazioni  
visita la pagina prodotto

[www.albinoarmani.com](http://www.albinoarmani.com)  
[info@albinoarmani.com](mailto:info@albinoarmani.com)